

“食刻”有礼

本期奖品:10份双人餐,由荷富贵海鲜集市火锅提供。

获奖方式一:从《沧州晚报》个人订户中随机抽取。

获奖方式二:扫码备注“食刻”,向记者推荐本地特色美食,从提供线索的读者中随机抽取。(获奖名单请关注下期“食刻”版)



10月22日“食刻有礼”获奖名单

156****5188	138****7766
182****7237	156****8812
183****7762	131****1188
199****8123	137****0380
159****4980	151****0071

以上10位读者各获由串王烧烤提供的双人餐1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放西路御河小区底商

吃客 把海鲜市场“搬进”火锅店

本报通讯员 刘爱洋 本报记者 杨柳 摄影报道



丰盛的海鲜大餐

秋风起,蟹正肥,便到了吃海鲜的好时节。在这个丰收的季节里,大自然赋予了我们最鲜美的馈赠——海鲜。当肥美的螃蟹、鲜嫩的虾、饱满的贝类等各类海鲜与热气腾腾的火锅相遇,一场味蕾的盛宴就此拉开帷幕。

最近,在运河区理享山28号的院里,一家名为荷富贵海鲜集市的火锅店,将海鲜市场搬进了火锅店。明档自选,一人一锅的新颖方式,让海鲜火锅这份美味变得烟火气十足,吸引了许多食客前来品尝。

店内,长达50米的自选区里,每天都会供应200余种菜品,其中更是有百余种海鲜可供食客选择。

自选区内的海鲜缸,让新

鲜的品质得到了保证。工作人员在海鲜加工区现场清洗、切割,每一个动作都精准而娴熟,只为将最新鲜的美味第一时间呈现在食客的餐桌上。而火锅,则是这场盛宴的最佳舞台。热气腾腾的锅底翻滚着,散发着浓郁的香气,将亲自挑选的海鲜轻轻放入锅中,看着它们在锅中逐渐变色、熟透,是一种有趣而美好的体验。

吃的就是一个“鲜”

走进荷富贵海鲜集市,最吸引人的便是琳琅满目、摆放整齐的各种海鲜。自选区的墙上,醒目地贴着不同菜品的价格,铁盘、绿盘、红盘等,不同颜色的盘子价格不同,丰俭由人。

荷富贵的负责人说,店内主打的就是食材新鲜、种类多,按照小盘的方式来供应,就是为了让食客能多品尝一些不同的海鲜种类。

选好座位后,便可以直接冲向海鲜区了。红色的自选筐为这个过程增添了几分趣味,沿着自选区一直走,便能看到海鲜区里的梭子蟹、罗氏虾、皮皮虾、象拔蚌,还有处理好的鲍鱼、海星、黄金螺片、黄花鱼籽……

螃蟹的壳坚硬厚实,里面藏着鲜嫩多汁的蟹肉;鲜虾的

口感鲜美弹牙,咬上一口,仿佛能感受到大海的气息;拳头大的生蚝肉质饱满,带着淡淡的甜味。将海鲜一一选好放入筐中,便可期待接下来的美味。

10种锅底任意选

融合了南北口味的锅底,是荷富贵海鲜集市的一大亮点。

既有传统的菌汤锅底、番茄锅底、麻辣鲜香的牛油锅底,还有酸辣开胃的糟粕醋锅底、养生的花胶鸡锅底、清淡鲜甜的粥底锅底,种类十分丰富。

荷富贵海鲜集市的负责人说:“在开业前的筹备阶段,我们去了海南、福建、四川等地考察学习,最终确定了店内10种口味的锅底。”

红彤彤的辣椒和花椒在锅中翻滚,散发出浓郁的香气,让人垂涎欲滴;清淡鲜美的菌汤锅底,用各种鲜美的食材熬制而成,保留了海鲜的原汁原味;粥底火锅的制作难度最大,为了迎合本地人的口味,熬制粥底口味的锅底时,要不断调整米和水的比例,做到不见米花但有米香,保证了口味的鲜甜。

等待海鲜煮熟的过程中,不妨去看看自选区的其他美食。丰富多样的肉品、菜品让人眼花缭乱,新鲜的蔬菜、嫩滑的豆腐、各种肉丸……应有尽有。

终于,海鲜煮熟了。迫不及待地夹起一只螃蟹,轻轻咬开蟹壳,那鲜美的蟹肉瞬间在口中散开,浓郁的味道让人陶醉。鲜虾的口感更是令人惊艳,鲜嫩多汁,弹性十足。再蘸上自己喜欢的调料,那滋味更是妙不可言。

店址:运河区御河路理享山28号院内



鲜嫩的皮皮虾



自选筐里的海鲜



丰富的自选区

教你做

驴打滚 齐颖



驴打滚的口感软糯香甜,细腻劲道,十分适合在家制作。现在把方法分享出来,喜欢吃的朋友们可以试一试。

原料:

水磨糯米粉、熟黄豆粉、白糖、豆沙馅、温水、食用油。

制作过程:

第一步:在碗里倒入水磨糯米粉、白糖,加入温水,搅拌均匀成酸奶状面糊。

第二步:准备一个平盘,在盘底喷上食用油,将调好的面糊倒入盘中,面糊的厚度不超过1厘米。端起平盘上下颠几下,把糊中的气体排出,再扣上盖子。

第三步:蒸锅里加水上汽后,将平盘放入蒸锅内蒸20分钟。

第四步:把蒸好的糯米团取出放凉。案板上撒些熟黄豆粉,把糯米团擀成长方形,均匀地涂抹上一层豆沙馅,卷成长条状,切成段后装盘,再撒上一层黄豆粉,即可食用。

食尚搜

野店山葵烤肉

小羊快跑:肥瘦相间的五花肉、香嫩多汁的牛舌,各种肉类在烤盘上散发着香气,俘获了我的味蕾。用生菜卷上烤好的肉、蒜片和辣椒,再配上店内特色的山葵酱,吃上一口,十分满足。

地址:新华区颐和城市中心s2栋1层底商

愤怒炸薯

北极熊:这份薯条的口感很脆,而且店内自助的挤酱方式很特别,可以根据自己的口味自由搭配,既好吃又好玩。

地址:运河区解放路华北商厦(新华路店)9楼

